



Abano Terme, 20. April 2025

Östermittagessen in unserem Restaurant “Il Savoiardo”



Chef de Cuisine: Daniele Veronese

Maître: Cristiano Gallimberti

Sommelier: Giancarlo Dima

Die Direktion und das Personal wünschen Ihnen ein frohes Osterfest!

Ratschläge von unserem Sommelier

„Weißwein“

Sauvignon del Collio DOC Felluga € 33,00

Pinot Grigio Ramato DOC Gaierhof € 24,00

„Rotwein“

Merlot dei Colli Euganei DOC „Malterèn“ Sengiari € 26,00

Cabernet dei Colli Euganei DOC „Girapoggio“ Zanovello € 30,00

„Sekt“

Ferrari DOC Brut € 57,00

Fior D'Arancio Spumante Dolce DOCG Borin € 29,00



MENU

Der „Chic“ Osteraperitif mit Spezialitäten vom Land und vom Meer

* * * *

WAHL ZWISCHEN:

Weiche Asiago-Käsecreme auf salzigen Kurkuma Streusel und Walnuss Dressing

Weißer Spargel Salat mit süßem Senf, gemischter Salat, Rohkost und Vollkorncroutons

* * * *

ERSTE GÄNGE WAHL ZWISCHEN:

Törtchen aus Brisé-Teig mit Squacquerone-Käse,
Artischocken in Agretto und pochiertem Ei auf süßer Zwiebelcreme aus Tropea

Reis mit wilden Hopfensprossen, schwarzen Knoblauchtropfen und Tomatenöl

Hausgemachte rote Rüben-Gnocchi mit gedünstetem Grünkohl auf Zabajone-Creme

* * * *

ZWEITE GÄNGE WAHL ZWISCHEN:

Vorgesalzenes Lammkarree, langsam gegart und gebräunt mit Kamillenaroma

Seeteufel- Stückchen in knuspriger Maispanade auf Schnittlauch-Pesto

Beilage: Kartoffeln mit geschlagener Butter und geschmorter Lauch

VOR-DESSERT

Avocado-Sorbet und Ananasextrakt in Grand Marnier

* * * *

BUFFET MIT OSTERN „GAUMENFREUDEN“

Saison Obstteller

„Colomba Pasquale“ - Kuchen mit passenden Saucen

Schokoladeneier und Osterköstlichkeiten

Das Menü kann sich ändern